

stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **35**
- SRM **35.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (71.4%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.9%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.6%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Książęcy	13 g	60 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarna kawy	200 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- ciemne słody na ostatnie 30 minut zacierania
kawa przypalona w piekarniku 10 minut w 110 stopniach
albo ziarna kakaowca?
fermentacja:
16 stopni - 3 dni
19 stopni - 7 dni

21 stopni - 7 dni

cicha 19 stopni - 7dni
27 lut 2025, 21:48